



朝夕はめっきり冷え込むようになりました。
ご利用者様の衣替え、お布団も冬用になって来ころと思います。

10月1日現在、鎌倉市内には60の訪問介護事業者が登録されています。
各事業者の皆様のご協力により、茶の間メーリングには33事業者のメールアドレスの登録がありました。本当にありがとうございます！
横の繋がりも大切にしながらコロナ禍を乗り切り、
ご利用者様が自分らしく生活し続けることを支えていきたいですね。

鎌倉市訪問介護事業者連絡会（世話人会）は、
毎月第4週目の火曜日15:00～16:00にWeb会議を開催しています。
訪問介護事業者の困りごとや嬉しかったことなどを共有し明日からの
仕事の活力になったら嬉しいです。皆様のご参加お待ちしております。

これからもよろしく願いいたします。ありがとうございます☆

次回の 茶の間 Web会議

令和3年10月26日(火) 15:00 ~ 16:00

議題:PCR検査で陽性になったらどうするの? その他事業所紹介など



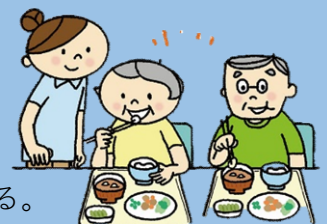
今回は短時間で作れる「あと1品!」をご紹介します(^^) /

●きゅうりの酢の物

- ・ きゅうり 1本
- ・ 乾燥わかめ 適量
- ・ 塩 適量
- ・ お酢 大さじ1
- ・ 砂糖 大さじ1/2
- ・ お好みでだし醤油等 適量

《作り方》

- ①きゅうりを薄切りにして塩もみする。
- ②乾燥わかめを水でもどす。
- ③きゅうりとわかめをギュッと絞り水分を切る。
(塩分が強い場合は軽く水洗いし絞る。)
- ④お酢とお砂糖を混ぜ③を入れる和える。



☆カニカマ・ツナ・しらす・タコ・ごま油等を加えていろいろアレンジできます♪

